



ریاست جمهوری

سازمان ملی استاندارد ایران

اداره کل استاندارد استان هرمزگان

بسمه تعالی

جناب آقای مهندس دوستی استاندار محترم هرمزگان

معاونین محترم استاندار هرمزگان

فرمانداران محترم شهرستان های استان

شهرداران محترم شهرهای استان

مدیر کل محترم آموزش و پرورش استان

شماره: ۳۳۳۶۰۴

تاریخ: ۱۴۰۲/۰۲/۰۹

پیوست: دارد

ورید به دفتر شهرداری بندرعباس

تاریخ: ۱۴۰۲/۰۲/۰۹

شماره: ۱۳۰۹۱

موضوع: متن آشنایی با استاندارد ملی ۲۰۸۳ INSO

سلام علیکم؛

با احترام به استحضار می‌رساند در راستای اجرای بند ۲۴ سیاست‌های کلی اقتصاد مقاومتی ابلاغی مقام معظم رهبری مبنی بر افزایش پوشش استاندارد برای محصولات داخلی و ترویج آن، به پیوست متن استاندارد ملی ایران به شماره ۲۰۸۳ با عنوان «چلوکبابی‌ها، رستوران‌ها و قهوه‌خانه‌ها- الزامات بهداشتی» به حضورتان ارسال می‌گردد. خواهشمند است دستور فرمائید ترتیبی اتخاذ گردد، متن فوق به نحو مقتضی جهت اطلاع کارکنان محترم در پورتال آن دستگاه قرار گیرد. همچنین اداره تدوین این اداره کل با شماره تماس: ۳۱۱۷۱۲۳۰ آمادگی خود را جهت دریافت نقطه نظرات اصلاحی در خصوص متن استاندارد ارسال شده و همکاری جهت مشارکت بیشتر کارشناسان استان در تدوین و تجدیدنظر استانداردهای ملی اعلام می‌دارد.

محمد سروش سهیلی راد
مدیر کل استاندارد استان هرمزگان

رونوشت:

- معاون محترم برنامه ریزی امور تدوین و ترویج استاندارد - جهت استحضار
- مدیر کل محترم حوزه ریاست، هماهنگی امور استان ها و دبیرخانه شورای عالی استاندارد - جهت استحضار



بندرعباس، بلوار امام حسین، بعد از ۳ راه آزادگان، کد پستی ۷۱۹۶۱۶۸۳۹
تلفن: ۰۷۶۱-۹۷۱۳۰۲۹-۳۳۲۵۰۵۵ . دورنگار: ۰۷۶۱-۳۳۳۷۱۲
isirhormoz@isiri.gov.ir



شماره پیگیری
۶۲۸۲۷۵

شماره دولت ۱۴۰۲/۰۲/۰۹



جمهوری اسلامی ایران
Islamic Republic of Iran
سازمان ملی استاندارد ایران

Iran National Standardization Organization



استاندارد ملی ایران

۲۰۸۳

تجدیدنظر دوم

۱۴۰۰

INSO
2083
2nd Revision
2022

چلوکبابی‌ها، رستوران‌ها و
قهوه‌خانه‌ها - الزامات بهداشتی

**Chelo-kababis, restaurants and coffee
houses- Hygienic requirements**

ICS: 67.020

استاندارد ملی ایران شماره ۲۰۸۳ (تجدیدنظر دوم): سال ۱۴۰۰

سازمان ملی استاندارد ایران

تهران، ضلع جنوب غربی میدان ونک، خیابان ولیعصر، پلاک ۲۵۹۲

صندوق پستی: ۱۴۱۵۵-۶۱۳۹ تهران-ایران

تلفن: ۵-۸۸۸۷۹۴۶۱

دورنگار: ۸۸۸۸۷۰۸۰ و ۸۸۸۸۷۱۰۳

کرج، شهر صنعتی، میدان استاندارد

صندوق پستی: ۳۱۵۸۵-۱۶۳ کرج-ایران

تلفن: ۸-۳۲۸۰۶۰۳۱ (۰۲۶)

دورنگار: ۳۲۸۰۸۱۱۴ (۰۲۶)

رایانامه: standard@isiri.gov.ir

وبگاه: <http://www.isiri.gov.ir>

Iran National Standardization Organization (INSO)

No. 2592 Valiasr Ave., Southwestern corner of Vanak Sq., Tehran, Iran

P. O. Box: 14155-6139, Tehran, Iran

Tel: + 98 (21) 88879461-5

Fax: + 98 (21) 88887080, 88887103

Standard Square, Karaj, Iran

P.O. Box: 31585-163, Karaj, Iran

Tel: + 98 (26) 32806031-8

Fax: + 98 (26) 32808114

Email: standard@isiri.gov.ir

Website: <http://www.isiri.gov.ir>

به نام خدا

آشنایی با سازمان ملی استاندارد ایران

سازمان ملی استاندارد ایران به موجب بند یک ماده ۷ قانون تقویت و توسعه نظام استاندارد ابلاغ شده در دی ماه ۱۳۹۶، وظیفه تعیین، تدوین، به روز رسانی و نشر استانداردهای ملی را بر عهده دارد.

تدوین استاندارد در حوزه‌های مختلف در کمیسیون‌های فنی مرکب از کارشناسان سازمان، صاحب نظران مراکز و مؤسسات علمی، پژوهشی، تولیدی و اقتصادی آگاه و مرتبط انجام می‌شود و کوششی همگام با مصالح ملی و با توجه به شرایط تولیدی، فناوری و تجاری است که از مشارکت آگاهانه و منصفانه صاحبان حق و نفع، شامل تولیدکنندگان، مصرف‌کنندگان، صادرکنندگان و واردکنندگان، مراکز علمی و تخصصی، نهادها، سازمان‌های دولتی و غیردولتی حاصل می‌شود. پیش‌نویس استانداردهای ملی ایران برای نظرخواهی به مراجع ذی نفع و اعضای کمیسیون‌های مربوط ارسال می‌شود و پس از دریافت نظرها و پیشنهادهای در کمیته ملی مرتبط با آن رشته طرح و در صورت تصویب، به عنوان استاندارد ملی (رسمی) ایران چاپ و منتشر می‌شود.

پیش‌نویس استانداردهایی که مؤسسات و سازمان‌های علاقه‌مند و ذی صلاح نیز با رعایت ضوابط تعیین شده تهیه می‌کنند در کمیته ملی طرح، بررسی و در صورت تصویب، به عنوان استاندارد ملی ایران چاپ و منتشر می‌شود. بدین ترتیب، استانداردهایی ملی تلقی می‌شود که بر اساس مقررات استاندارد ملی ایران شماره ۵ تدوین و در کمیته ملی استاندارد مربوط که در سازمان ملی استاندارد ایران تشکیل می‌شود به تصویب رسیده باشد.

سازمان ملی استاندارد ایران از اعضای اصلی سازمان بین‌المللی استاندارد (ISO)^۱، کمیسیون بین‌المللی الکتروتکنیک (IEC)^۲ و سازمان بین‌المللی اندازه‌شناسی قانونی (OIML)^۳ است و به عنوان تنها رابط^۴ کمیسیون کدکس غذایی (CAC)^۵ در کشور فعالیت می‌کند. در تدوین استانداردهای ملی ایران ضمن توجه به شرایط کلی و نیازمندی‌های خاص کشور، از آخرین پیشرفت‌های علمی، فنی و صنعتی جهان و استانداردهای بین‌المللی بهره‌گیری می‌شود.

سازمان ملی استاندارد ایران می‌تواند با رعایت موازین پیش‌بینی شده در قانون، برای حمایت از مصرف‌کنندگان، حفظ سلامت و ایمنی فردی و عمومی، حصول اطمینان از کیفیت محصولات و ملاحظات زیست‌محیطی و اقتصادی، اجرای بعضی از استانداردهای ملی ایران را برای محصولات تولیدی داخل کشور و یا اقلام وارداتی، با تصویب شورای عالی استاندارد، اجباری کند. سازمان می‌تواند به منظور حفظ بازارهای بین‌المللی برای محصولات کشور، اجرای استانداردهای کالاهای صادراتی و درجه‌بندی آن را اجباری کند. همچنین برای اطمینان بخشیدن به استفاده‌کنندگان از خدمات سازمان‌ها و مؤسسات فعال در زمینه مشاوره، آموزش، بازرسی، ممیزی و صدور گواهی سیستم‌های مدیریت کیفیت و مدیریت زیست‌محیطی، آزمایشگاه‌ها و مراکز واسنجی (کالیبراسیون) و سایل سنچش، سازمان ملی استاندارد این گونه سازمان‌ها و مؤسسات را بر اساس ضوابط نظام تأیید صلاحیت ایران ارزیابی می‌کند و در صورت احراز شرایط لازم، گواهینامه تأیید صلاحیت به آن‌ها اعطا و بر عملکرد آن‌ها نظارت می‌کند. ترویج دستگاه بین‌المللی یکاها، واسنجی و سایل سنچش، تعیین عیار فلزات گرانبها و انجام تحقیقات کاربردی برای ارتقای سطح استانداردهای ملی ایران از دیگر وظایف این سازمان است.

- 1- International Organization for Standardization
- 2- International Electrotechnical Commission
- 3- International Organization of Legal Metrology (Organisation Internationale de Metrologie Legals)
- 4- Contact point
- 5- Codex Alimentarius Commission

کمیسیون فنی تدوین استاندارد

« چلوکبابی‌ها، رستوران‌ها و قهوه‌خانه‌ها - الزامات بهداشتی »

رئیس:	سمت و/یا محل اشتغال
خاکی‌فیروز، علیرضا (دکتری تخصصی صنایع سلولزی)	پژوهشگاه استاندارد
حمید، سمانه (کارشناسی زیست‌شناسی سلولی و مولکولی)	شرکت کیفیت کوشان پارس
اعضا: (اسامی به ترتیب حروف الفبا)	
اسفندیان، مهشید (کارشناسی ارشد میکروبیولوژی)	عضو مستقل - کارشناس استاندارد
اسفندیاری، علی (فوق لیسانس مدیریت بازرگانی)	وزارت صنعت، معدن و تجارت
پیشرو، نصراله (کارشناسی مدیریت هتل‌داری)	عضو مستقل
جعفری، اکبر سلمانی (دکتری داروساز)	سازمان غذا و دارو
دهقانی، نجمه (کارشناسی مهندسی صنایع)	شرکت سیستم پردازان کیفیت
دهقانی، نرگس (کارشناسی مهندسی صنایع)	شرکت سیستم پردازان کیفیت
رفتاری، نادر (دکتری گردشگری)	مجموعه چلوکبابی رفتاری
رئیس روحانی، اسدالله ژبان (کارشناسی ارشد مدیریت)	کمیته متناظر گردشگری و بهداشت وابسته
زرسازی، برتا (کارشناسی بهداشت عمومی)	عضو مستقل - کارشناس استاندارد
ساده، مجتبی (دکتری باکتری‌شناسی پزشکی)	آزمایشگاه تخصصی میکروبیولوژی همکار غرب تهران
سمعی، نسیم (کارشناسی ارشد شیمی فیزیک)	شرکت کیفیت کوشان پارس
شاهین، امیر (کارشناسی ارشد مهندسی صنایع)	سازمان ملی استاندارد ایران

اعضا: (اسامی به ترتیب حروف الفبا)	سمت و/یا محل اشتغال
صباغی، محسن (کارشناسی ارشد مدیریت اجرایی)	سازمان ملی استاندارد
عصام، مازیار (لیسانس هنر)	اتحادیه رستوران دارها
غلامی، سیدرضا (کارشناسی ارشد مهندسی بهداشت محیط)	اداره بهداشت مواد غذایی و بهداشت اماکن عمومی - مرکز سلامت محیط و کار وزارت بهداشت، درمان و آموزش پزشکی
فرح بخش، حسن (کارشناسی ارشد مکانیک)	پژوهشگاه استاندارد
قاسمی، محمدرضا (کارشناسی مدیریت هتل داری)	انجمن ترویج خوراک و نوشیدنی ایران
قائمی، نصیر (کارشناسی ارشد حقوق کیفری و جرم شناسی)	دبیرخانه هیأت عالی نظارت بر سازمان های صنفی کشور
قادری، هنسا (کارشناسی ارشد آموزش زبان آلمانی)	کمیته متناظر گردشگری و خدمات وابسته
کیخایی، علی رضا (دکتری مدیریت دولتی منابع انسانی)	انجمن ملی حمایت از حقوق مصرف کنندگان
کریمی، زهرا (کارشناسی علوم و مهندسی صنایع غذایی)	شرکت کیفیت کوشان پارس
مشهدی رمضانی، فائزه (کارشناسی ارشد شیمی فیزیک)	شرکت کیفیت کوشان پارس
مینائیان، سارا (دکتری میکروبیولوژی)	مرکز تحقیقات مقاومت های میکروبی
مهدی زاده، زهرا (دکتری مهندسی صنایع غذایی)	پژوهشگاه استاندارد
میرابراهیمی، سیدعلی اصغر (کارشناسی مدیریت بازرگانی)	اتحادیه صنف دارندگان رستوران سلف سرویس های تهران
میلانی، آرمین (کارشناسی گرافیک)	رستوران خانه ویتترین
نادری، عطیه (لیسانس میکروبیولوژی)	پژوهشگاه استاندارد
نریمانی، علی اکبر (دیپلم ریاضی)	اتحادیه صنف چلوکباب و چلوخوش تهران
همدانی، مهسا (کارشناسی میکروبیولوژی)	شرکت کیفیت کوشان پارس
ویراستار: سروری، فریده (کارشناسی ارشد میکروبیولوژی)	اداره کل استاندارد استان تهران

مندرجات فهرست

صفحه	عنوان
ز	پیش‌گفتار
۱	۱ هدف
۱	۲ دامنه کاربرد
۱	۳ مراجع الزامی
۲	۴ اصطلاحات و تعاریف
۳	۵ الزامات تهیه، فرآوری، پخت و نگهداری مواد غذایی
۴	۶ الزامات پذیرش سفارس و تحویل / ارائه غذا
۴	۷ الزامات پذیرایی سر میز
۵	۸ الزامات غذای بیرون بر
۵	۹ الزامات خدمات بوفه (سلف سرویس)
۵	۱۰ الزامات بهداشتی چلوکبابی‌ها، رستوران‌ها و قهوه‌خانه‌ها

پیش‌گفتار

استاندارد «چلوکبابی‌ها، رستوران‌ها و قهوه‌خانه‌ها- الزامات بهداشتی» که نخستین بار در سال ۱۳۶۱ تدوین و منتشر شد، بر اساس پیشنهادهای دریافتی و بررسی و تأیید کمیسیون‌های مربوطه برای دومین بار مورد تجدیدنظر قرار گرفت و در پانصد و پنجاه و نهمین اجلاس کمیته ملی استاندارد میکروبیولوژی و میکروبیولوژی مورخ ۱۴۰۰/۱۲/۲۲ تصویب شد. اینک این استاندارد به استناد بند یک ماده ۲ قانون تقویت و توسعه نظام استاندارد، ابلاغ شده در دی ماه ۱۳۹۶، به عنوان استاندارد ملی ایران منتشر می‌شود.

استانداردهای ملی ایران بر اساس استاندارد ملی ایران شماره ۵ (استانداردهای ملی ایران- ساختار و شیوه نگارش) تدوین می‌شوند. برای حفظ همگامی و هماهنگی با تحولات و پیشرفت‌های ملی و جهانی در زمینه صنایع، علوم و خدمات، استانداردهای ملی ایران در صورت لزوم تجدیدنظر خواهند شد و هر پیشنهادی که برای اصلاح و تکمیل این استانداردها ارائه شود، هنگام تجدیدنظر در کمیسیون فنی مربوط مورد توجه قرار خواهد گرفت. بنابراین، باید همواره از آخرین تجدیدنظر استانداردهای ملی ایران استفاده کرد.

این استاندارد جایگزین استاندارد ملی ایران شماره ۲۰۸۳: سال ۱۳۸۱ می‌شود.

منابع و مآخذی که برای تهیه و تدوین این استاندارد مورد استفاده قرار گرفته به شرح زیر است:

- آئین نامه اجرائی قانون اصلاح ماده ۱۳ قانون مواد خوردنی، آشامیدنی، آرایشی و بهداشتی، مصوب سال ۱۳۹۲

- اطلاعات جمع آوری شده حاصل نظرات کارشناسان و متخصصان در سال ۱۳۹۰

چلوکبابی‌ها، رستوران‌ها و قهوه‌خانه‌ها - الزامات بهداشتی

۱ هدف

هدف از تدوین این استاندارد، تعیین الزامات بهداشتی برای چلوکبابی‌ها، رستوران‌ها و قهوه‌خانه‌ها است.

۲ دامنه کاربرد

این استاندارد برای چلوکبابی‌ها، رستوران‌ها و قهوه‌خانه‌هایی که خوراک را تهیه و طبخ نموده و به مشتریان و مراجعین خود به عنوان غذای بیرون بر عرضه و به فروش می‌رسانند ویا این که با ارائه خوراک‌های تهیه و طبخ شده نسبت به پذیرایی از مشتریان در محل سالن یا سایر سالن‌ها اقدام می‌کنند، کاربرد دارد. این استاندارد همچنین برای کباب‌خانه‌ها و کبابی‌ها، سفره‌خانه‌ها و دیزی‌پزی‌ها و چای‌خانه‌ها نیز کاربرد دارد.

این استاندارد همچنین برای حفظ بهداشت و سلامت کارکنان و کارگران اماکن میزبانی کاربرد دارد.

این استاندارد برای خوراک اصلی تهیه، طبخ و عرضه شده در چلوکبابی‌ها و رستوران‌ها شامل انواع خوراک‌هایی که خوردن آن‌ها از نظر شرعی، فنی و بهداشتی مجاز شناخته شده باشد نیز کاربرد دارد.

هشدار - چلوکبابی‌ها، رستوران‌ها، قهوه‌خانه‌ها، کباب‌خانه‌ها، کبابی‌ها، سفره‌خانه‌ها، دیزی‌پزی و چای‌خانه‌ها باید تنها نوشیدنی‌های غیرالکلی را که از نظر شرعی، فنی و بهداشتی مجاز می‌باشند، به مشتریان و مراجعین عرضه کنند.

این استاندارد برای اماکن یا واحدهای ارائه دهنده خوراک و نوشیدنی، مستعد ساختمان‌های تبدیلی با ارزش تاریخی و میراثی کاربرد ندارد.

این استاندارد برای نوشگاه‌ها (کافی شاپ‌ها) که هیچ نوع غذا یا پیش غذا ارائه نمی‌دهند کاربرد ندارد.

۳ مراجع الزامی

در مراجع زیر ضوابطی وجود دارد که در متن این استاندارد به صورت الزامی به آن‌ها ارجاع داده شده است. بدین ترتیب، آن ضوابط جزئی از این استاندارد محسوب می‌شوند.

در صورتی که به مرجعی با ذکر تاریخ انتشار ارجاع داده شده باشد، اصلاحیه‌ها و تجدیدنظرهای بعدی آن برای این استاندارد الزام‌آور نیست. در مورد مراجعی که بدون ذکر تاریخ انتشار به آن‌ها ارجاع داده شده است، همواره آخرین تجدیدنظر و اصلاحیه‌های بعدی برای این استاندارد الزام‌آور است.

استفاده از مراجع زیر برای کاربرد این استاندارد الزامی است:

- ۱-۳ استاندارد ملی ایران شماره ۲۰۸۲، شرایط بهداشتی مراکز فروش مواد غذایی
۲-۳ استاندارد ملی ایران شماره ۲۲۰۴، مقررات بهداشتی کارگران کارگاه‌های تولید مواد غذایی

۴ اصطلاحات و تعاریف

در این استاندارد، اصطلاحات و تعاریف زیر به کار می‌رود:

۱-۴

چلوکبابی

chello-kababi

مکان تولیدی و خدماتی مجهز و مجازی است که در آن چلوکباب و جوجه کباب و کباب (برگ، کوبیده یا لقمه) و انواع چلومرغ، چلوخورش و چلوماهی تهیه و طبخ شده و به مشتریان عرضه و پذیرایی می‌گردد یا این که در سالن‌های پذیرایی خود با صرف خوراک مزبور پذیرایی می‌کند.

۲-۴

قهوه‌خانه

coffee house

مکانی مجهز و مجازی است که در آن محل، قهوه، چای دم کرده، آبگوشت و دیگر مواد غذایی برای فروش و پذیرایی از مشتریان تهیه، آماده و عرضه می‌شود.

۳-۴

چای‌خانه

tea house

مکان مجهز و مجازی است که اغلب در یک فروشگاه یا هتل و مکانی مانند آن قرار دارد و جایی است که در آن محل، از مشتریان با صرف قهوه، چای، کیک، شیرینی، بستنی، نوشیدنی‌های انواع الکل و غذاهای سبک پذیرایی می‌شود.

۴-۴

نگهداری مواد غذایی

food preservation

گذاشتن مواد غذایی مانند گوشت گوسفند یا بز، گوشت گاو یا گاو میش، گوشت مرغ، گوشت ماهی، حبوبات، غلات، لبنیات و مواد غذایی مشابه در چلوکبابی، رستوران، قهوه‌خانه و غیره، در شرایطی که با بهره‌گیری از امکانات و تجهیزات سرمازا و لازم، کیفیت مواد غذایی در مدت نگهداری تا زمان مصرف حفظ شود.

cold storage

فضای سرپوشیده محفوظی است، مجهز به دستگاه‌های تولیدکننده سرما که برای دمای مناسب و شرایط فنی و بهداشتی لازم برای حفظ کیفیت و نگهداری فراورده‌های پروتئینی با مقدار کمی سبزیجات، نوشیدنی در مدت‌زمان موردنظر می‌باشد.

۵ الزامات تهیه، فرآوری، پخت و نگهداری مواد غذایی

واحد ارائه دهنده خوراک و نوشیدنی باید دستورالعمل مدونی برای تهیه، فرآوری، پخت و نگهداری مواد غذایی و نوشیدنی‌ها داشته باشد. این دستورالعمل باید حداقل شامل موارد زیر باشد.

- شرایط تهیه مواد اولیه تازه به ویژه مواد اولیه ای مانند سبزیجات و میوه‌ها که به‌طور معمول بدون بسته بندی و نشان بهداشت و نشان استاندارد در بازار عرضه می‌شوند.

- شرایط تهیه مواد اولیه بسته بندی شده شامل تاریخ‌های مصرف/ کنترل کیفیت مواد اولیه / کنترل مجوز های مواد اولیه مانند نشان استاندارد یا مجوز های لازم از مراجع ذی‌صلاح.

- شرایط تحویل گرفتن مواد غذایی.

- شرایط انتقال به سردخانه، انبار، آشپزخانه و تاریخ تولید/انقضا.

- شرایط فرآوری شامل ویژگی های بهداشتی محیط و وسایل فرآوری، نحوه شستشو و گندزدایی (برای مثال باذکر نوع گروه های مواد غذایی مانند پروتئین ها، سبزیجات، گروه لبنیات، انواع و بهداشت ظروف مورد استفاده، میزهای فرآوری، تخته ها، پرده های هوا، دمای آشپزخانه، دمای محیط، دما و مدت زمان پخت با توجه به نوع ماده غذایی).

- شرایط پخت شامل استفاده از دمای پخت مناسب، الزامات مربوط به ارائه غذاهای تازه و عدم استفاده از روغن های استفاده شده، غذاهای پخته شده روزهای قبل و تعیین تکلیف باقیمانده های غذایی.

- شرایط نگهداری مواد غذایی مختلف شامل نور، دما، مدت زمان نگهداری به تفکیک گروه یا نوع مواد غذایی مورد استفاده با توجه به حفظ کیفیت مطلوب آنها.

- شرایط نگهداری غذاهای آماده شده و مصرف نشده که باید در یخچال نگهداری گردد (از جمله دسر و شیرینی و مانند آن) شامل دما، رطوبت، بهداشت محیط نگهداری و مدت زمان نگهداری با توجه به نوع ماده غذایی.

- تمامی مواد غذایی فاسدشدنی باید در یخچال، فریزر یا سردخانه متناسب با نیازات چلوکبابی، رستوران و قهوه‌خانه نگهداری شود.
- برفک‌زدایی یخچال‌ها و فریزرها باید به‌طور معمول و به صورت درست انجام گیرد.
- یخچال‌ها، فریزرها و سردخانه‌ها هرگز نباید بیش از حد ظرفیت از گوشت، فرآورده‌های گوشت و مرغ یا ماهی و گوشت منجمد آن‌ها انباشته شوند و مواد غذایی پخته، نیمه‌پخته یا خام نباید در کنار هم قرار گیرند.
- برای نگهداری و ذخیره‌کردن مواد مصرفی از قبیل حبوبات، آرد، برنج، شکر، قند، روغن و مایه پخت باید در چلوکبابی، رستوران و قهوه‌خانه انبار مواد غذایی مناسب و بهداشتی وجود داشته باشد و مواد مصرفی در انبار مواد غذایی به‌روش درست و بهداشتی نگهداری شوند.
- در هر چلوکبابی، رستوران و قهوه‌خانه، نوشیدنی‌های مورد مصرف مانند آب آشامیدنی، نوشابه‌های غیرالکلی، دوغ، انواع نوشیدنی سرد و آبمیوه و شربت‌ها که تولید صنعتی دارند باید دارای نشان استاندارد ملی باشد. در صورت ارائه نوشیدنی‌های فاقد بسته بندی، واحد ارائه دهنده باید تضمین‌های لازم را رعایت نکات فنی و بهداشتی و پاسخگویی به عواقب ناشی از آن برای مشتریان می‌دهد.

۶ الزامات پذیرش سفارش و تحویل / ارائه غذا

- کارکنان بخش پذیرش سفارش و تحویل / ارائه غذا باید از کارکنان بخش آشپزخانه به‌صورت مجزا باشند.
- کارکنان بخش تحویل / ارائه باید به دفعات و با شیوه‌ای مناسب دست‌های خود را شستشو دهند.

۷ الزامات پذیرایی سر میز

به منظور پذیرایی سر میز رعایت موارد زیر الزامی است:

- وسایل روی میز مانند ظروف حاوی نمک، سماق، سس و غیره که روی میزها باقی می‌مانند، باید برای استفاده میهمان بعدی تمیز باشند.
- قاشق و چنگال و کارت و امثال آن باید در بسته بندی تمیز ارائه شوند.
- نان، پیاز، ماست و امثال آن باید به صورت تمیز و با بسته بندی یا روکش تمیز ارائه شوند.
- ظروف و لیوان‌ها باید شسته شده و تمیز باشند و برای انتقال بر سر میز از سینی یا میز چرخ دار استفاده شود.
- به منظور انتقال مواد غذایی از آشپزخانه تا میز مشتریان، باید ساز و کار لازم جهت پیشگیری از آلوده شدن غذا فراهم شود.
- هنگام قرار دادن ظروف محتوی غذا در مقابل مشتری، باید دقت شود تا به‌تناسب دست با غذا

جلوگیری شود.

۸ الزامات غذای بیرون بر

به منظور تحویل غذای بیرون بر، رعایت موارد زیر الزامی است:

- فراهم نمودن تمهیدات لازم جهت جلوگیری از ازدحام و تماس بین مشتریان که وارد و خارج می‌شوند از قبیل تشکیل صف.
- مکان تحویل غذا باید به دفعات گندزدایی شود.
- برای تحویل غذا باید الزامات بهداشتی بسته بندی رعایت گردد.

۹ الزامات خدمات بوفه (سلف سرویس)

در رستوران هایی که خدمات پیش غذا مانند دسر، سالاد و غیره ارائه می شود باید کلیه الزامات بهداشتی رعایت شود.

۱۰ الزامات بهداشتی چلوکبابی ها، رستوران ها و قهوه خانه ها

۱-۱۰ ویژگی ها و شرایط عمومی بهداشتی

تمامی چلوکبابی ها، رستوران ها و قهوه خانه ها باید دارای ویژگی ها و شرایط عمومی بهداشتی به شرح زیر باشند:

- مطابق ضوابط قانونی مربوط، پس از تهیه تجهیزات و امکانات فنی و ایجاد شرایط مناسب فنی و بهداشتی لازم با دارا بودن پروانه ها و مجوزهای قانونی که از سوی مراجع ذیصلاح قانونی صادر شده است، مجاز به فعالیت در امور تولید، تهیه، طبخ، عرضه و فروش خوراک های تعیین شده و مرتبط با مشتریان و مراجعین می باشد.

- در صورت استفاده از مواد اولیه بسته بندی شده دارا بودن مجوز از مراجع ذیصلاح الزامی است، در مورد مواد اولیه فاقد بسته بندی، واحد ارائه دهنده مکلف به رعایت نکات فنی و بهداشتی و مسئول پاسخگویی به عواقب ناشی از آن برای مشتریان می باشد.

- کارکنان و کارگران که در هر چلوکبابی، رستوران و قهوه خانه مشغول به کار هستند مکلف به گذراندن دوره آموزشی بهداشت بوده و دارای گواهینامه آموزشی بهداشت اصناف معتبر و نکات بهداشت از سوی مراجع ذیصلاح بوده و همواره از ضوابط بهداشتی پیروی و رعایت نمایند.

- بهداشت فردی کارگران باید با استاندارد ملی ایران شماره ۲۲۰۴ مطابقت داشته باشد.

- برای نگهداری مواد اولیه غذایی مورداستفاده در تهیه و طبخ خوراک های معین و مربوط و همچنین